

Ensalada del Tesoro

Makes: 50 or 100 servings

Ingredients	50 Servings		100 Servings	
	Weight	Measure	Weight	Measure
Jugo de limón		1/4 tza		1/2 tza
Uvas, sin semilla, lavadas		3 cuarto gl		6 cuarto gl
Manzanas, cualquier variedad, con cáscara, cortada en cubos (producto local, si hay disponible)		13 Manzanas		25 Manzanas
Almendras, fileteadas, tostadas ligeramente		1 1/2 tza		3 tza
Yogur, bajo en grasa, vainilla		1 cuarto gl		2 cuarto gl

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	80	
Total Fat	2 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	15 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	0 g	
Sodium	15 mg	

Directions

1. Lave las manzanas completamente. Córtelas en 4 rodajas a lo largo. Saque el corazón en cada rodaja. Corte en cubos medianos y colóquelos en un tazón grande.
2. Rocíe los pedazos de manzana con el jugo de limón y revuelva para cubrir uniformemente.
3. Lave las uvas y remuévalas del gajo. Añádalas a la mezcla de manzana y jugo de limón.
4. Agregue el yogur a las manzanas y uvas. Mezcle para que se cubran uniformemente. Tape con papel plástico de cocina y refrigere.
5. Adorne con las almendras fileteadas, individualmente (1 cda por porción) o sobre toda la ensalada.
6. Sirva 3/4 Tza (6 onzas).

Notes

Sugerencia Adicional:

Puede encontrar la receta para 25 porciones y porciones familiares en este enlace [here](#).